

地域連携による 鳥獣対策の新しい取り組み

若者につなぐ被害対策と地域資源の活用



長崎県諫早市の概要



平成17年3月1日
1市5町が合併

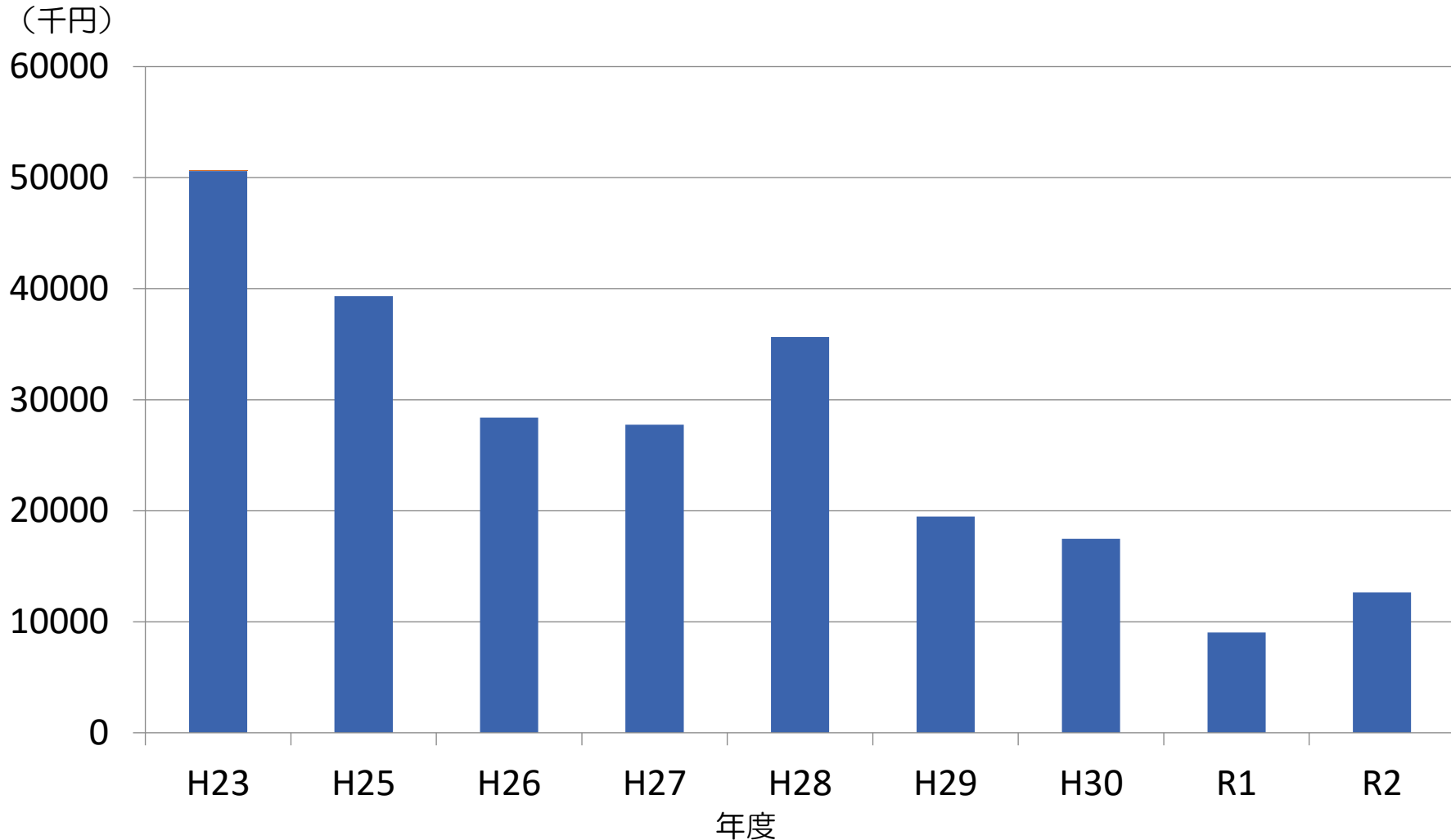
面積：341.79km²

人口：約13万4千人

世帯数：約5万3千世帯

県下最大の穀倉地帯である諫早平野やみかん産地を有し、丘陵地帯での露地野菜生産が盛ん

イノシシによる農作物被害額の推移



対策の推進によってイノシシ被害が減少

その要因は・・・

諫早市におけるイノシシ対策の歩み

① 防護柵設置の強い推進

- 自治会や農実行組合等ごとに説明会を実施し、要望や対策意欲を喚起した

② 地域ぐるみの捕獲体制の整備

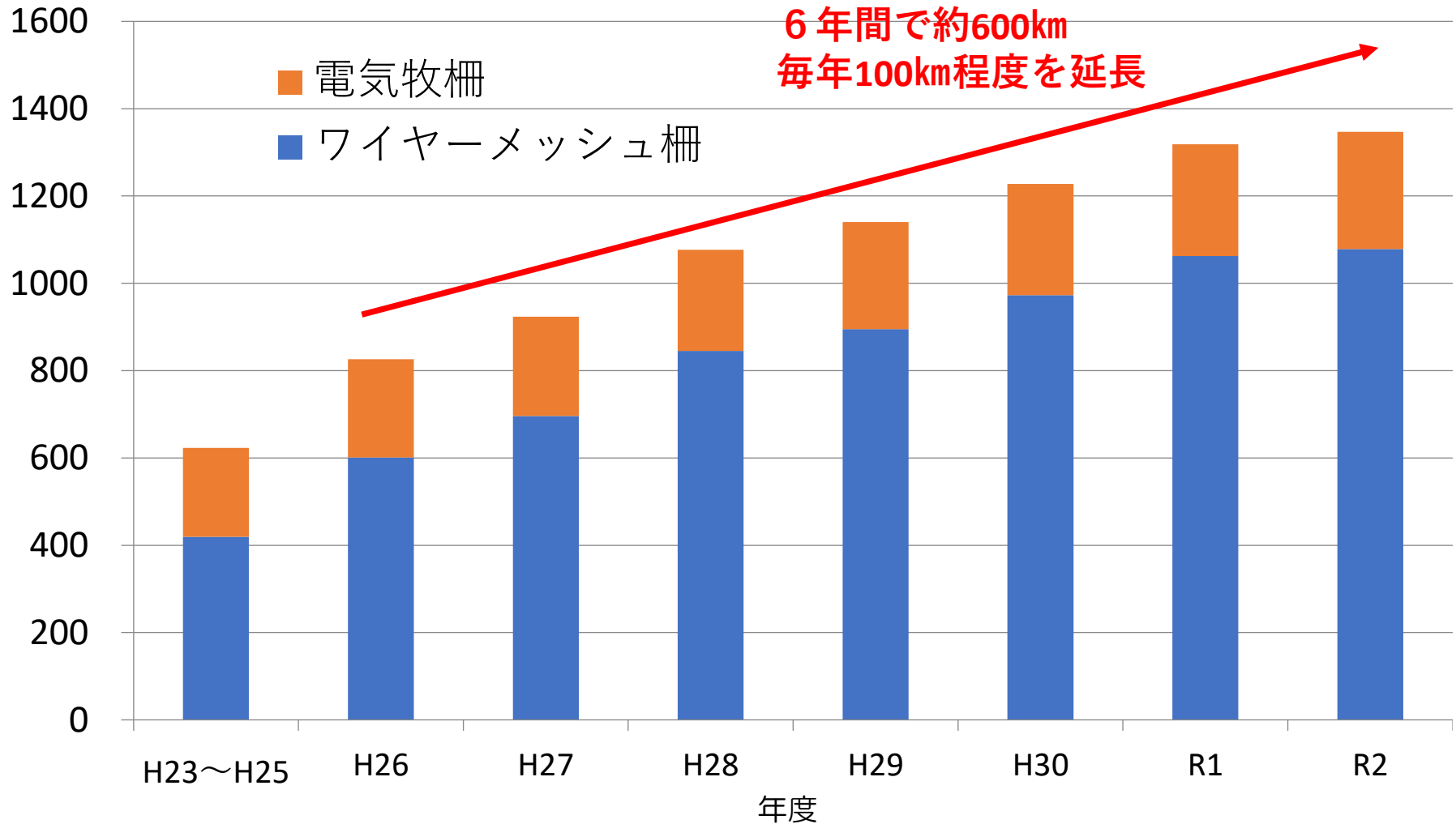
- 狩猟免許取得の推進に加えて、特区制度等を活用して猟友会と自治会による捕獲チーム『捕獲隊』による捕獲強化

③ ジビエ利用による捕獲個体の資源化

- 捕獲個体の処分負担の軽減と地域振興を目指した解体処理施設の設置

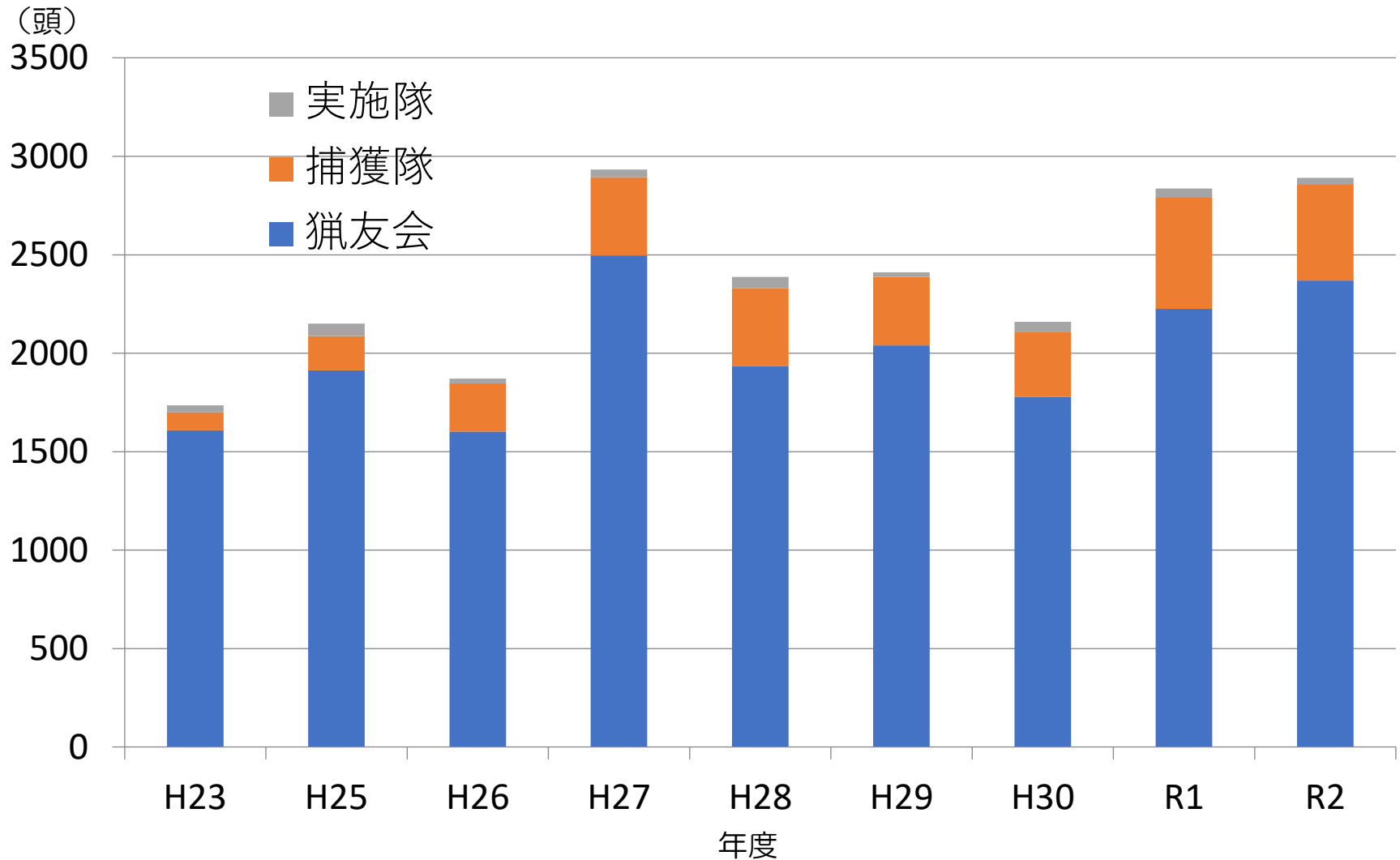
諫早市における防護柵設置距離

(累計距離：km)



地形や維持管理に考慮した防護柵の設置を推進

イノシシ捕獲数の推移（有害捕獲）



従来の捕獲体制に加え捕獲隊が捕獲強化に寄与

『捕獲隊』の設置による捕獲強化

捕獲隊とは・・・「有害鳥獣捕獲における狩猟免許を所持しない
従事者容認事業（旧1303特区制度）」
狩猟免許所持者がリーダーとなり、地域住民が
エサやりや見回りなど共同で捕獲作業ができる

捕獲隊設置の経緯 地域住民からの捕獲強化や平日対応の要望
猟友会からの負担軽減や捕獲作業への理解

捕獲隊設置のメリット 捕獲数の上積みが可能
住民と捕獲従事者の相互理解が進む
被害対策実施隊が指導的立場に回れる

年度	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R1	R2
捕獲隊数	28	28	43	45	45	45	48	49	49	50
捕獲数 (捕獲隊)	91	115	174	245	397	394	348	331	568	490
捕獲数計	1,753	1,976	2,107	1,863	2,894	2,338	2,390	2,166	2,848	2,893
捕獲隊寄与率	5.2%	5.8%	8.3%	13.2%	13.7%	16.9%	14.6%	15.3%	19.9%	16.9%

諫早猪処理販売センターの設置



施設の概要

設置年度：平成27年度

事業主体：
諫早市有害鳥獣防除対策協議会

施設構造：木造平屋建1棟
延床面積82.81m²

事業費：20,000千円

処理目標：年間250頭

管理運営主体：
諫早市鳥獣処理加工販売組合



施設におけるイノシシ受入れ等の増加

	H28	H29	H30	R1	R2
市域捕獲数	2,338	2,390	2,166	2,848	2,893
搬入頭数	46	216	222	186	381
処理頭数	21	89	139	169	364
搬入利用率	2.0%	9.0%	10.2%	6.5%	13.2%
解体利用率	45.7%	41.2%	62.8%	91.0%	93.1%

解体利用率が47.4ポイント増加

大学や飲食店などとの連携にも発展



大学との連携や学生との交流によって次のステップに



長崎大学「環境フィールドスクール」との連携

連携の目的

長崎大学環境科学部の学外授業地域社会の諸問題に対して地域の従事者から直接学び感じる



社会貢献と活動普及
後継者育成
鳥獣害等への理解の醸成
捕獲の必要性や命の大切さ



▲ 地域での取り組みについて説明

「環境フィールドスクール」対応
平成28年から被害対策
平成29年～
捕獲場所と施設での実習を担当

2021年までにのべ80名程度が参加

現地実習の様子



▲ 捕獲から止め刺しまでの見学

被害や痕跡の踏査
農家や捕獲従事者へのインタビュー
捕獲現場、止め刺しの見学
解体処理など

座学と現地を併せた実習を実施

▲ 捕獲個体の解体の体験

雑談などをする余裕（開始時）



緊張（止め刺しの場面）



真剣（解体処理の経験）



笑み（終了時、肉を持ち帰り）

解体の実習をする大学生





学生たちの〈はじめてジビエ〉

—各自で調理に挑戦—



環境フィールドスクール レポートの提出



ここで一旦水洗いし、手足を折る。作業員の方は手慣れた手つきだったが実際にやってみると一人では全く折れず、数人がかりでやっと折ることができた。

ここからは皮を剥ぐ作業。手首一脇腹の順に皮を剥いでいく。皮を引っ張りながら切るのがコツで、脂を身よせて切ると後で美味しく頂けるという。
(だんだんと食肉っぽくなってきた。) 作業員の方曰く、夏猪なので脂がのっていないそうで、脂ののるのは雄で特に11月に捕れる猪が、脂のり一番おいしいのだそう。皮を剥ぐ作業は、商品の品質を作用する重要な工程なのだと学んだ。
皮をとった後は水洗いをし、部位ごとに切り離して終了。



←左)皮を剥いでいる所
右)内臓と皮を取った猪

見ていただけだと簡単そうに見える作業も実際に行ってみると、力加減やナイフの刃の入れ方などにコツがいてとても難しかった。より多くの肉が取れ、毛や汚れが肉に付着しないように作業やその順番に様々な工夫が見られた。この解体工場では品質が良いものしか売っていないそうで、商品の品質に対する高いプライドを知ることができ、猪を市場に出す際には時期や性別による品質の違いも影響するのだと学んだ。

スベアリブ <使用部位：スベアリブ>

諫早猪処理販売センターの皆さまに頂いた「秘伝のタレ」を使って、スベアリブを作りました。お肉が4本あったので、水との割合を変えて作ってみました。一人暮らし用の小さなフライパンで作ると焼くのにかなり苦戦したので、大きめのフライパンを使うことをおすすめします。なかなかお肉が焼けません、しっかり火を通してください。

材料>

スベアリブ
秘伝のタレ
水

作り方>

お肉をポリ袋に入れ、漬かるぐらいタレと水を入れる
冷蔵庫で1時間寝かせる
フライパンで焼く



曲断による)水とタレのおすすめ比率

位	水：タレ=1：1
位	水：タレ=1：2
位	水：タレ=2：1
位	タレのみ



・トンカツ 部位：ロース



1. 縮みを防ぐために5か所ほど切り込みを入れた後に、包丁の背で50回ほど叩く。
2. 形を整えたら、両面に塩コショウを振る。
3. ボウルに卵1個、牛乳大さじ1、小麦粉大さじ4を入れて混ぜておく。
4. 肉を3の液に漬け、生パン粉を漬けてから、170℃～180℃の油で片面5分ずつ揚完成。



感想

赤みが多い分、普段のトンカツよりさっぱりしていておいしかった印象だった。ステーキよりも高温で調理できるので、食中毒の心配が薄まるのがうれしいと感じた。かなりオ

▲実習で学んだことを整理

▲調理レポート（レシピ作成）



フィールドスクール受入れ効果

- 捕獲従事者が高齢化する中、若い世代（学生）にも鳥獣被害の実態、被害対策や捕獲（狩猟）に対する関心を持ってもらえた
- 授業を受けた学生が、これを機会に狩猟免許を取得し若い人たちの捕獲活動参画につながった
（学生4名、教官1名が取得、他にも希望者多数）
- 狩猟免許を取得した学生やフィールドスクール参加者から、授業とは別に相談や助言を求められ、今までなかった交流が生まれた
- 逆に**学生が考えるレシピ集やレポート、感謝の便りが活動の大きな励み**になった

一緒に捕獲に行ったり、料理を楽しんだり…

その発展の一環として頂プロジェクトに繋がって行く



*isahaya
itadaki*

*Gourmet
& Project*

食を通して

諫早の魅力を伝える

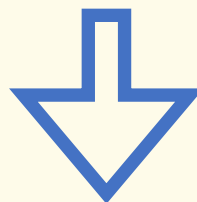
プロジェクト





生産品

諫早産の魅力的な食材の数々



その食材を使用した製品

製造業・飲食店



01 生産者への丁寧な取材

人にもフォーカスした取材で飲食店様にも深い理解を



02 若手事業者との連携

これまでジビエに馴染みのなかった若手飲食店

ジビエの魅力をまずは飲食店に

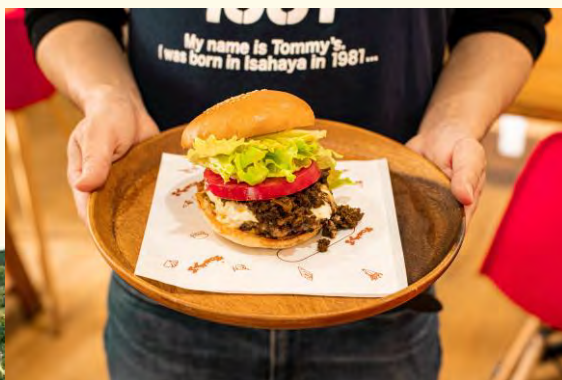


03 | 独創的な新商品

生産者の想いを受けて生まれた商品の数々

飲食店を会場とした食の祭典

期間中市内 14 店舗でジビエ料理を提供



地産地消促進

諫早の食の魅力を伝える

地域食材の魅力と食し方の発信

食材に対する興味を持ってもらうことで食育につながる



交流人口増加

魅力を市外へも発信

冊子の配布や、マスメディアへの露出
生産者と飲食店の合同マルシェなどへのイベントの広がり





NAGASAKI ISAHAYA GIBIER

「食」と「地域」をつなぐ

ISAHAYA 頂プロジェクト



取組例 mission



【頂プロジェクトとは】

生産者・飲食店・消費者の3者をつなぐプロジェクト。
“食”を通して、この地で暮らすことを誇りに思えるまちづくりと、諫早への交流人口の増加を目指す。

【ジビエフェアー2021年7月】

「単に料理を食べる」だけでなく地域の魅力や活力を掘りおこす。市内の飲食店14店舗がイノシシ肉をテーマ食材に新たに料理を開発。関わる人や、地域課題などを含めジビエに対する理解を深めることで、食材はもちろん、地域に対するファン作りに取り組んだ。

【ジビエの情報発信！】

▶教育委員会を通して食育の観点から市内の小中学校にチラシを配布。



【頂プロジェクトメンバー】

長崎県諫早市の有志で、結成されたチーム。

諫早ジビエに対する関心の高まりをうけて、今後も定期的な開催を計画している！

頂プロジェクトによる影響紹介！

SNSで拡散されることで、販路を拡大に成功！！



【諫早猪処理販売センター】

ジビエフェアにて、センターのイノシシ肉を活用。センターは、ドイツで修行した食肉加工マスターが経営。参加店舗14店舗のうち5店舗と取引を継続。後継者として、女性の人材も確保も出来た。



【ハンター】

これまで1000頭以上のイノシシを仕留めた狩猟のプロたちが、頂プロジェクトへ協力。

【ジビエ料理開発】



イノシシ肉のポリート



諫早ジビエキーマ

さらにこんな動きも



スタンプラリー でイノシシの革製品が当たる

50名ほどの応募があり

10名に諫早産イノシシで作ったキーホルダーが当たった。

長 崎 県 諫 早 育 ち

はいめてジビエ®

猪



「はじめてジビエ」とは

- 3つの海(大村湾、諫早湾、橘湾)と雲仙岳多良岳に囲まれ、海の幸にも山の幸にも恵まれた自然豊かな土地である諫早市で育った野生のイノシシであること
- 臭みが強いとされるオスは除外し、若くて健康なメスで冬の時期に捕獲されたイノシシの中でも、さらに利用する個体を選別している
- 初めて食べる方でも、イノシシ肉に苦手意識のあった方でもシンプルな料理で美味しく食べられるのが特徴

商品の形態

長崎県諫早育ち
はいめてジビエ®
猪



長崎県諫早育ち

はいめて
ジビエ®

猪 野 鴨

登録商標

現在の取り扱いは3種類
イノシシ、アナグマ、カモ類

これらのジビエには、上記の
マークをつけて販売



商品名: 猪ロース
捕獲地: 長崎県 加熱用
重量: 1278g

パンフレットによる概要 レシピ等の紹介

長崎県諫早育ち
はじめてジビエ®
猪



長崎県諫早市は、日つの海と雲仙岳と多良島に囲まれており、
海にも山にも恵まれた自然豊かな土地。
《はじめてジビエ》のイノシシ肉は、
そんな諫早でもあった野生の猪です。
臭みが強いオスは除外し、若くて健康なメスで、
かつ、本においしい冬の時期のみの産を差別するため、
捕獲数に対して食用数はわずか6%程度。
『品質管理 = 食べやすさ』につながり
初めて食べる方でも、苦手意識のあった方にとっても
シンプルに調理でおいしく食べられるのが特長です。
ヘルシーでおいしいお肉《はじめてジビエ》で
ジビエ料理を始めませんか？

#01

イノシシの月見井

初めての人にまず試してほしいのが井もの！
家族にはイノシシ肉でことは秘密でね！



材料 2人分/約25分 1人分約700kcal

イノシシ肉バラ (スライス) 1パック (160g)
タマネギ 1個
小ネギ 適量
玉子 2個
豚肉のタレ 適量
ご飯 2杯分

- ① タマネギはくし切りに、小ネギは小口切りにしておく。玉子は仕上げ用に温玉(または目玉焼き)にする。
- ② 肉を炒め半分くらい火が通ったところでタマネギを加えてよく炒める。
- ③ 肉によく火が通ったら豚肉のタレをかけ、ひと煮立ちしたら火を止める。
- ④ 井おりにご飯と③と玉子をのせ、小ネギを散らしたら完成。

※お好みで、ヤカカップに玉子を割り、水も100cc入れましょう。お玉につまようじで穴あき4箇所を付け、1パック(800g)で約1分、簡単にできます。

#02

イノシシ肉 de いろいろパスタ

自分好みの野菜を加えてアレンジを。
仕上げはお気に入りのパスタソースでも！



材料 2人分/約20分 1人分約750kcal

イノシシ肉バラ (スライス) 1パック (137g)
パスタ 200g
タマネギ 1/2個
アスパラガス 4本
パプリカ 赤・黄 各1/2個
オリーブオイル 適量
好みのドレッシング 適量

- ① タマネギ、アスパラガス、パプリカを適当な大きさに切る。
- ② たっぷりの熱湯が入った鍋に塩を入れ、パスタを加えて袋の表示より1分短く茹でる。
- ③ パスタを茹でている間、イノシシ肉は5cm幅に切り、別のフライパンにオリーブオイルを入れ、イノシシ肉を炒める。
- ④ ③に①を加えて軽く塩胡椒をして、さらに炒める。
- ⑤ 全体によく火が通ったら、火を止め、ドレッシングをかける。
- ⑥ パスタと⑤を器に盛り合わせたら完成。

※肉の間に、スライスしたタマネギをのせると、お肉の味がよりよくなります。

#03

王道・ぼたん鍋

イノシシ肉は水から入れるのがポイント！
寒込むほどコクが出て、ゴボウと相性も抜群！



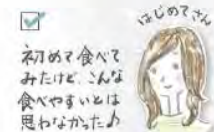
材料 2人分/約25分 1人分約630kcal

イノシシ肉バラ (スライス) 2パック (274g)
ゴボウ 1/2本
人参 1/2本
白ネギ 1/8本
もやし 1袋
豆腐 1丁
しめじ 1パック
だし昆布 10cm
水 1リットル
酒 大さじ
醤油 大さじ
味噌 大さじ
おろし金 大さじ
おろし金 大さじ
おろし金 大さじ

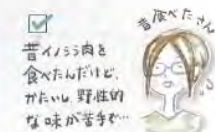
- ① 鍋に水とだし昆布をいれておく。
- ② 野菜は好みの大きさに切る。
- ③ 鍋に★を入れ、水の炊き上がり前、ゴボウを入れ、途中アタを取りながらよく煮る。
- ④ 残りの野菜を入れ、煮えたら火を止めて、おろし金をのせて完成。

※お好みで、ヤカカップに玉子を割り、水も100cc入れましょう。お玉につまようじで穴あき4箇所を付け、1パック(800g)で約1分、簡単にできます。

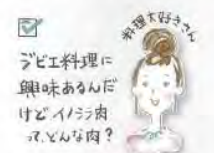
ジビエってみんなどう思う？ もう食べた？



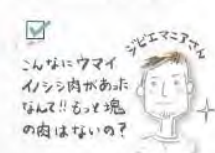
「はじめてジビエ」のイノシシ肉は、厳選したお肉なので、初めての方でも「予想に違い美味」と好評なんです。一緒に楽しむお肉は「センサー」でわかるんです。



昔の肉とは異なり、はじめてジビエは諫早の豊かな自然で育った冬のメスにこだわっているのが特徴で、とても柔らかく、高品質な肉質で臭みも少ないので、ぜひまた食べてください。



イノシシ肉は、さっぱりした赤身と甘い脂身のバランスが絶妙で、ヘルシーなのが特徴。豚肉に比べて少し脂質ですが、天然の旨み成分があり、まずはお肉の味わいを楽しんでください。



普通はスライス肉しか販売していませんが、「諫早保健医療センター」でのみ、焼肉や他の部位のオーダーも可能。業務用でも一般の方でもOK。まずはお電話でお問い合わせください。

(※冷凍状態で購入したお肉は、冷蔵庫で半日解凍してから、調理しましょう。)
※生食用ではございませんので、十分に加熱調理をしてください。

商品の販売チャンネル



▲ 直売所「干拓の里よかもん市」



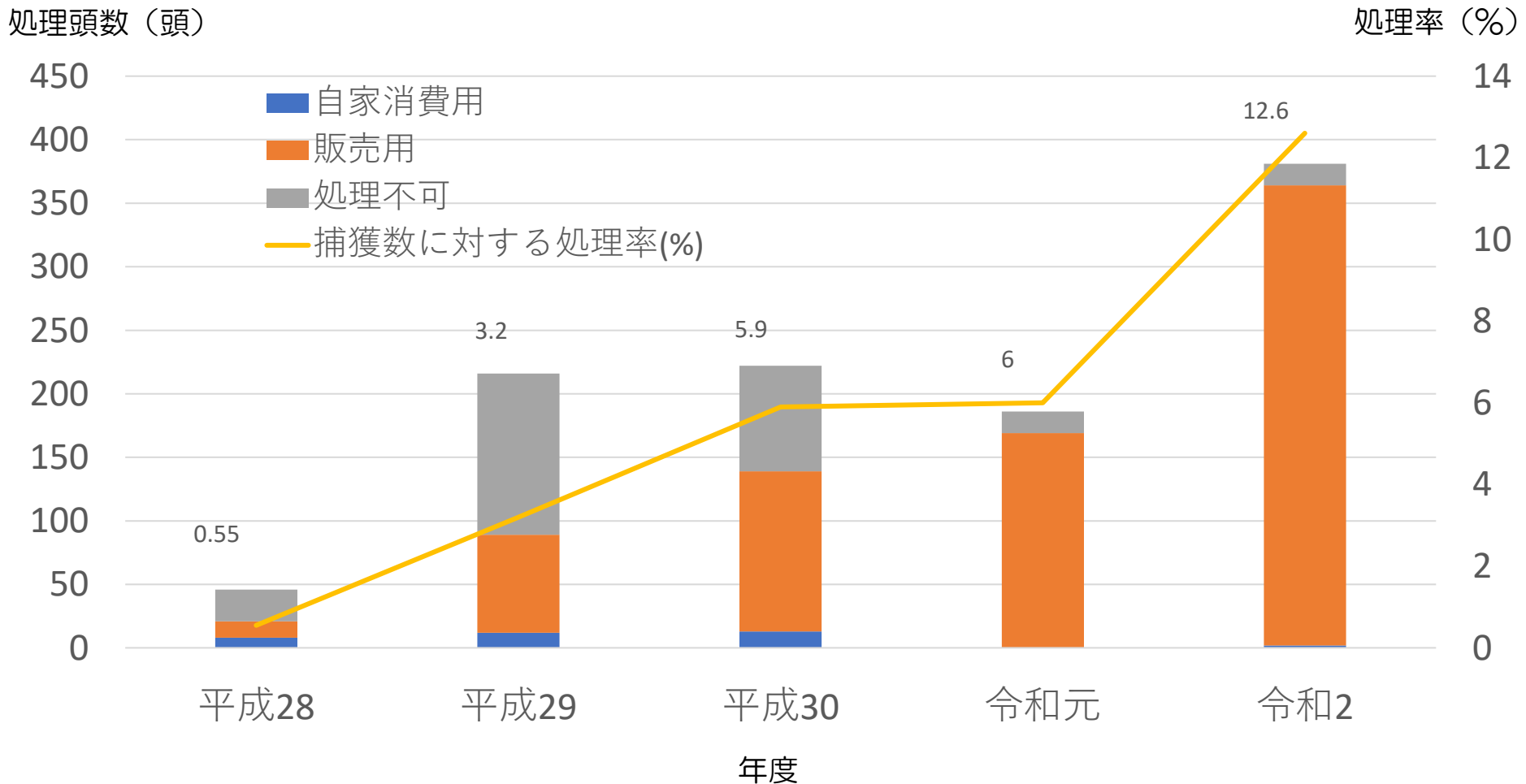
▲ 直売所「もぎたて市」

その他の販売所

直売所「轟街道ふれあい市」、Aコープ西諫早店のほか
諫早猪処理販売センターでも購入可能

インターネット販売 （日本一のジビエ市場、ECサイト内で取扱い）
ジビエマルシェ <https://gibier-marche.com>

イノシシの解体処理実績と 捕獲数に対する処理率の変化

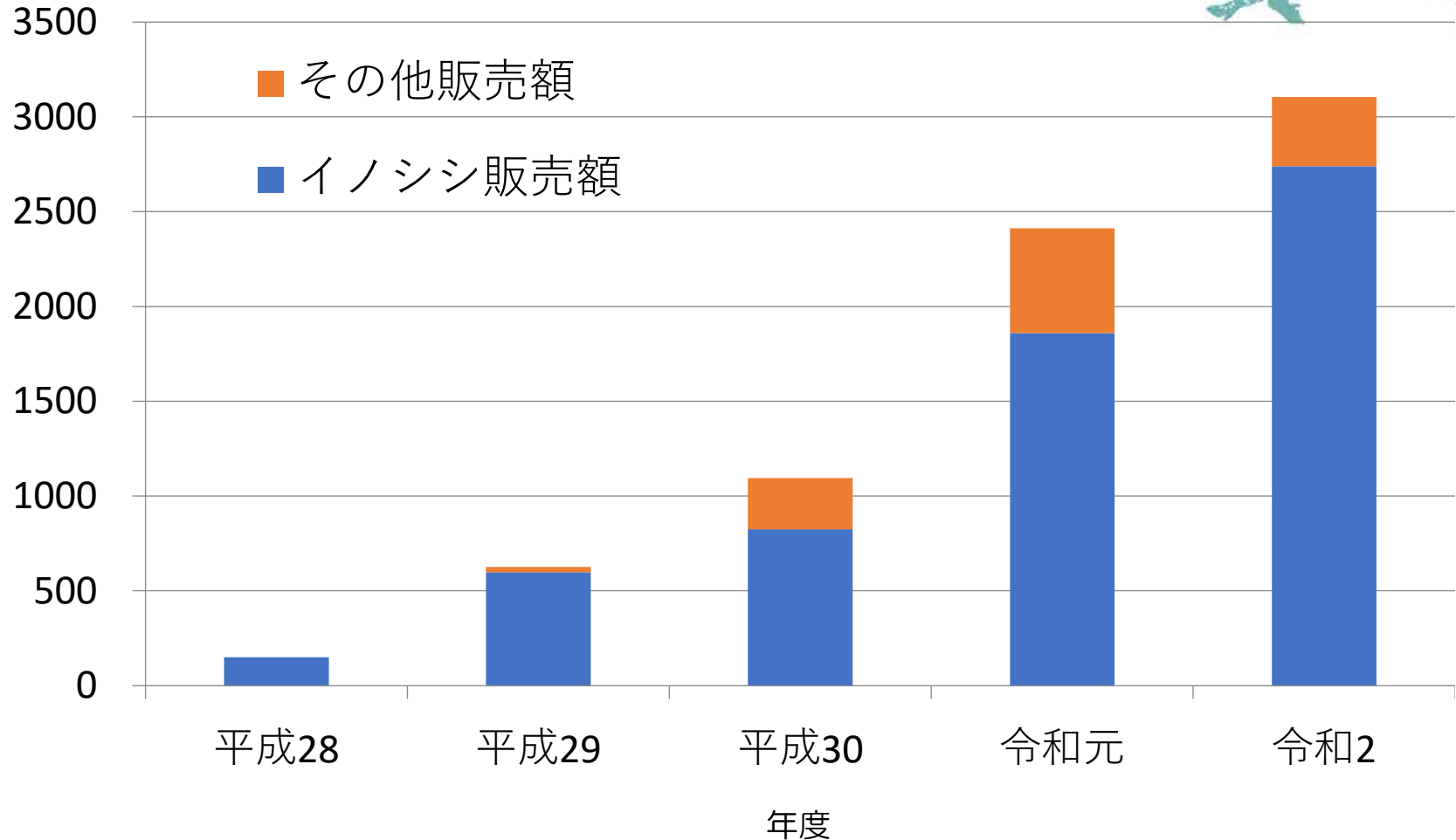


昨年度、年間目標（250頭）を超える実績

肉の販売実績



販売額（千円）



販売実績が改善・向上、在庫リスクが軽減

今後の展開・展望



【はじめてジビエの周知】

- ホームページの立ち上げ
- SNSなどの活用
- ふるさと納税返礼品での地元産ジビエ利用

【ユーザーフレンドリーなジビエ利用】

- 需要に即した形態でのジビエ提供
- 外国人の嗜好に合わせたジビエ提供

**ワークショップ等の開催による鳥獣被害対策
全般の住民への普及啓発（ジビエサポーター）**

ご静聴ありがとうございました



イノシシのご要望は諫早猪処理販売センターまで！！
可能ならここに電話番号を入れる